40e Année. — Tome LXXIX N° 2037 Paris, 13 Juillet 1933

REVUE DE VITICULTURE

LES ETATS-UNIS A NOUVEAU CONSOMMATEURS DE VINS

Le texte du 18e amendement à la Constitution des Etats-Unis est ainsi libellé :

1° A partir d'une année après la ratification de cet article, la fabrication, la vente, le transport des boissons enivrantes à l'intérieur des Etats-Unis et dans tout le territoire soumis à la juridiction de ces derniers, leur importation ou leur exportation à fins de boissons sont interdits.

2° Le Congrès et les Etats auront concurremment le pouvoir d'assurer l'application de cet article par une législation appropriée.

3° Cet article sera inopérant tant qu'il n'aura pas été ratifié, en tant qu'amendement à la Constitution par les législatures des divers Etats, ainsi que le prévoit la Constitution, dans une période de 7 années à compter de la date à laquelle il aura été soumis par le Congrès à l'examen des Etats.

Voté par le Congrès le 18 décembre 1917 et ratifié définitivement le 16 janvier 1919 par les trois quarts des 48 Etats, le 18e amendement comme on le voit, ne donne que des indications de principe.

Il devait être complété par la loi Volstead du 28 octobre 1919 qui définit boisson « enivrante » celle qui contient plus d'un demi pour cent d'alcool, et par la loi Campbell Willis du 23 novembre 1921, qui interdit l'usage de la bière pour les usages médicaux et limite strictement l'importation des vins et spiritueux pour l'usage pharmaceutique ou liturgique.

Voilà donc les dispositions légales en vigueur jusqu'à ces derniers mois. Est-ce à dire que la sévérité de leurs dispositions est venue brusquement s'imposer à tout un grand peuple libre ; est-ce à dire que des adoucissements dans le cadre ou en dehors du cadre des lois ne se sont pas exercés depuis une quinzaine d'années ; quelle est la situation nouvelle depuis quelques mois et comment faut-il envisager l'ouverture probable du marché américain aux boissons normalement alcooliques ? C'est à ces quatre points, impatiemment attendus par nombre de viticulteurs et de grandes maisons françaises que nous allons essayer de répondre.

***

La promulgation définitive de la prohibition, cela est essentiel à connaître, est le résultat d'une évolution qui peu à peu s'est étendue à la majorité des Etats. En effet, en 1914, 9 Etats possédaient déjà une législation empêchant la vente et la consommation des boissons enivrantes : le Maine — à cause de ses

puritains ruraux ; le North Dakota (fermiers norvégiens) ; Le Kansas (foyer du puritanisme du Middle-West) ; et six Etats du Sud à forte population de race noire (1).

Etant donné que les causes profondes qui ont amené cette législation dans ces Etats « endurcis » ne se sont pas atténuées comme elles l'ont fait dans les autres Etats dont nous allons parler dans un instant, il est probable que, à peu de chose près, ce sont ceux-là qui vont constituer le dernier rempart de la prohibition.

Un peu plus tard, de 1924 à 1917 (année d'entrée en guerre), nous assistons à la venue à la prohibition, par une législation locale, de dix-huit autres Etats, et de 1917 à 1920 de six autres. Mais, parmi ces nouveaux venus, nous ne rencontrons plus, sauf dans quelques comtés agricoles, cette majorité massive protestante d'Américains 100 %, c'est-à-dire établis dans le pays depuis au moins deux générations. Là, les influences des émigrants tout proches se font encore sentir et atténuent la force d'adhésion des masses aux nouvelles dispositions. Enfin, dans les quinze Etats restés « mouillés », l'opposition entre autochtones en minorité et le flot des nouvelles couches de population est nettement marquée, ainsi que les méthodistes des campagnes et les influences catholiques (Irlandais et Italiens), luthériennes (Allemands) et juives (Slaves principalement) des Etats industriels : New-York, Ohio, Pensylvanie, Illinois.

Une carte de la prohibition, montrant les Etats pour, les contre et les modérés souligne nettement cette subdivision territoriale qui correspondait il y a une quinzaine d'années aux répartitions raciales, et qui a beaucoup facilité l'instauration d'une législation fédérale : celle qui a été mentionnée plus haut.

Mais depuis la dépression, un brassage considérable des populations s'est effectué. Des millions d'individus ont passé des cités dans les campagnes et inversement, de l'Est à l'Ouest et du Sud au Nord, et, à part les régions « sèches » dès 1914 et les grands centres industriels de New-York, Chicago, Pittsburgh, Cleveland, Philadelphie et quelques autres, la répartition des populations et de leurs pouvoirs d'achats s'est grandement modifiée.

*
* *

Nous nous trouvons donc en présence d'un marché dont les dispositions d'esprit nous sont peu connues dans le détail. Certes, on peut compter sur une masse de 60 à 70 millions d'adultes, qui sont disposés à consommer des liquides à teneur alcoolique variée. Mais, pendant les années de prohibition, les individus qui leur sont restés favorables ont été soumis à un régime de substances variées, qui a changé du tout au tout leurs habitudes prohibitionnistes.

D'abord les lieux mêmes où l'on put se procurer des boissons alcooliques se transformèrent en ces « speak-easies », et en ces officines dissimulées plus ou moins aux investigations de la police fédérale de la prohibition. Puis les vins d'origine authentique, importés par l'intermédiaire des ports de Saint-Pierre-et-Miquelon et par une flottille de corsaires spécialisés, virent apparaître à leurs

(1) D'après André Siegfried, *Les Etats-Unis d'aujourd'hui.*

côtés des produits copieusement éthérés et riches en alcool méthylique et en alcools supérieurs. Dans quelle mesure le goût et les préférences des anti-prohibitionnistes se sont-ils trouvés modifiés par ces liquides frelatés ? Il est difficile de se prononcer sans une étude approfondie qui révèlera la grandeur de la tâche de rééducation qui nous attend.

*
* *

Cette étude me paraît indispensable à faire, dès maintenant, en attendant l'admission libre ou tout au moins contrôlée de vins et d'alcools variés. C'est qu'en effet, l'admission se limite actuellement aux produits contenant moins de 3,2 % d'alcool éthylique *en poids*, conformément à la loi fédérale du 22 mars 1933, dont les commentaires figurent dans la circulaire 986 en date du 26 avril 1933, publiée par l'administration des douanes des Etats-Unis. C'est cette loi qui remplace les textes Campbell Willis et Volstead, en attendant qu'une nouvelle loi vienne compléter le 21e amendement à la Constitution qui, lui, abrogera le 18e, lorsqu'il aura été adopté par les Parlements des trois quarts des Etats, soit 36 Etats.

Le 18e amendement est toujours en vigueur, puisqu'il n'y a que 10 Etats actuellement qui l'aient abrogé, et voté le 21e (1).

Voici le texte, traduit de l'anglais en français, du projet de 21e amendement, qui rouvrira aux boissons alcooliques françaises le marché américain, à la condition qu'une nouvelle loi fédérale, répétons-le, vienne élever la limite de teneur en alcool.

*
* *

72e Congrès des Etats-Unis d'Amérique

Seconde Session

Inaugurée et tenue dans la cité de Washington, le 5 décembre 1932

Résolution d'ensemble

proposant un amendement à la Constitution des Etats-Unis

Le Sénat et la Chambre des Représentants des Etats-Unis d'Amérique, s'étant réunis ont décidé, à la majorité des deux tiers pour chaque assemblée

Que l'article suivant, proposé en amendement à la Constitution des Etats-Unis, sera valable à toutes fins utiles comme partie intégrante de la Constitution, lorsqu'il aura été ratifié d'accord par les trois quarts des Etats.

Article :

Section 1. — Le 18e amendement de la Constitution des Etats-Unis est abrogé par le présent article.

Section 2. — Le transport, ou l'importation à l'intérieur de tout Etat, territoire ou possession des Etats-Unis de boissons enivrantes en vue de la livrai-

(1) C'est l'Etat d'Indiana qui, dernier en date, a voté le « rappel » du 18e il y a seulement quelques jours.

son ou de la consommation à l'intérieur, effectué en violation de leurs lois, est prohibé par le présent article.

Section 3. — Cet article ne devra être appliqué que lorsqu'il aura été ratifié comme amendement à la Constitution d'accord entre les Etats, tel qu'il est prévu par la Constitution, dans les sept ans qui suivront la date de soumission de cet article aux Etats par le Congrès.

Jno N. Garner,
Président de la Chambre des Représentants.

Charles Curtis,
Vice-Président des Etats-Unis,
et Président du Sénat (1).

*
**

Comment, par quels moyens d'action, *les espoirs en germe* dans cet amendement pourront-ils se concrétiser ? C'est ce qu'il nous faut maintenant aborder.

D'abord le continent nord-américain dispose déjà de plusieurs sources d'approvisionnement.

La Californie centrale, à même de livrer quelques millions d'hectolitres provenant principalement des cépages Alicante × Bouschet, Zinfandel et Muscat ;

La presqu'île canadienne (entre les lacs Huron et Erie), avec quelques centaines de milliers d'hectolitres de vins assez légers ; l'Etat de New-York et les contreforts des Alleghanies.

Mais les viticulteurs — à part ceux qui pendant la période de prohibition ont continué à produire des vins pour la pharmacie ou la religion — ont perdu ces multiples coups de main qu'il faut connaître pour transformer en vins les jus de raisin. Je ne suis pas sûr qu'ils ne pourront pas, en quelques campagnes, retrouver leur habileté ancienne et, peut-être en s'adjoignant des œnologues français bien rétribués, mettre au point en trois ou quatre années des produits dont les qualités satisfassent les clientèles.

De même, je ne vois aucun obstacle sérieux à ce que les agriculteurs d'Etats au climat favorable, comme la Georgie, l'Alabama, le Texas se mettent à planter de la vigne dont les produits pourront rapidement concurrencer les nôtres.

Il se pose donc pour nous une question de *vitesse d'attaque du marché*, et *de prise de positions essentielles*, avant que la production américaine ait eu le temps d'acquérir des capacités techniques perfectionnées.

Pour attaquer puis prendre position, je crois qu'il est capital de se dégager de toute idée préconçue, et même de certaines impressions de voyages effectués ces dernières années sans plan d'enquête défini. Et je suis absolument convaincu qu'aux points de vue qui nous occupent, une enquête scientifique dans une ou plusieurs régions permettra, seule, de dégager les modalités de lancement, de distribution et de publicité des vins français.

(1) Rappelons que c'est le Congrès antérieur au renouvellement de novembre 1932 qui vota ce texte.

Prenons par exemple le cas d'une maison d'exportation dont le directeur — vous peut-être qui me lisez — ait fait depuis un an un voyage de quelques semaines à New-York, à Philadelphie, à Boston, à Chicago. Vous avez, selon l'expression consacrée, pris des renseignements, effectué un sondage auprès d'un certain nombre d'amis américains, négociants, consommateurs intéressés à la question.

Croyez-vous que ces indications — *qui ne sont qu'un sondage* — vous permettront de faire jouer la loi statistique des grands nombres avec toute la précision, toute la sécurité, toute la probabilité désirables et de répondre à des questions comme celles-ci, prises entre des dizaines dont les réponses vous sont indispensables.

Quel est à New-York le nombre d'individus ayant la capacité d'achat suffisante pour acheter par an pour une centaine de dollars de vins et de liqueurs ?

Si ces individus peuvent puiser ces 100 dollars dans leur argent de poche, est-ce que les industries qui, en temps de prohibition, recevaient ces 100 dollars — cinéma, fruits, bonbons, tabac — ne vont pas réagir contre les boissons alcooliques par des campagnes violentes de publicité ?

Comment se répartit la préférence latente — avant toute possibilité de vente — des futurs consommateurs à l'égard de nos grands crus : Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Afrique du Nord, — à l'égard des vins de châteaux, des vins sous marques, des vins en fûts ?

La forme de distribution des vins et liqueurs est encore inconnue. Vendra-t-on par des magasins du gouvernement fédéral ou du gouvernement local — comme au Canada, — par les petites épiceries de détail, par les drug-stores à chaîne — tels que Liggett ; par les épiceries à chaîne (Atlantic and Pacific C°) ; par les magasins sans vendeurs (Piggly Wiggly) ?

Y a-t-il lieu de commencer l'attaque du marché par tous les Etats-Unis, ou seulement par une région à forte densité : les Etats de l'Est ? la zone chicagoenne, qui peut se trouver quelque peu enrichie par suite de l'afflux des visiteurs de l'Fxposition ?

*
* *

Nous pensons que, pour arriver à un résultat tangible, les maisons sérieuses et désireuses de *prendre une place* sur le marché américain et de *la conserver* doivent :

A) Laisser de côté les multiples courtiers marrons de toutes nationalités qui, depuis plus d'un an, parcourent nos régions productrices et achètent d'avance par quantités souvent importantes, en payant un acompte, des vins de toutes qualités.

Ces commandes ne peuvent être que momentanées et ne nous semblent pas destinées à un courant suivi d'affaires, dans les années qui viennent.

B) Mettre en commun les intérêts des grandes régions productrices et des

grands crus, afin d'étudier les modalités de prospection et d'attaque : *collectives ou régionales.*

C) Envoyer aux Etats-Unis un enquêteur déjà « débrouillé » et au courant de la langue,

Des usages et de la mentalité des diverses grandes régions ;

Des habitudes alimentaires, conditionnées par les divers climats ;

Des méthodes commerciales et de répartition des boissons de toutes sortes ;

Pour qui il ne s'agisse pas d'une tournée d'agrément ou de propagande personnelle.

***

Cet enquêteur, ayant d'avance des contacts avec des collaborateurs américains, aura pour *mission exclusive* de déterminer : Les multiples facteurs économiques, financiers, politiques, commerciaux et diététiques pouvant agir sur la vente et sur la consommation des boissons alcooliques ;

Les réactions de catégories déterminées de consommateurs et de distributeurs à l'égard de ces boissons ;

Et de déduire de ces données les moyens d'attaque du marché américain.

Nous ne voyons guère que cette méthode scientifique et collective de groupement des intérêts et d'investigation pour rouvrir ce marché définitivement et avec le maximum de chance de succès et de profit, à nos vins et à nos liqueurs.

JACQUES FAUGERAS,
Ingénieur Agronome.

LE POUVOIR MOUILLANT DES BOUILLIES CUPRIQUES ET DES EMULSIONS ANTIPARASITAIRES

SON EVALUATION

Qu'il s'agisse de lutter contre des insectes ou des champignons, un même but est poursuivi, c'est le contact étroit de l'agent mortifère avec l'individu à protéger ou à atteindre.

Ce contact étroit est fonction de l'énergie du produit employé quant à son intensité mouillante, énergie qui peut être mesurée par une détermination relativement simple. Il est aussi en rapport avec le degré de dispersion de l'agent actif dans la bouillie ou l'émulsion utilisée.

Plus simplement, si l'on veut protéger une grappe de raisin contre le Mildiou (Sur la nécessité du mouillage des grappes et des feuilles, voir Ravaz, *Progrès Agricole* 1933, p. 224) ou l'Eudémis, il ne suffit pas de suspendre à quelques grains de grosses gouttes de bouillie, mais tendre, au contraire, à envelopper les grains d'une pellicule continue de bouillie ou d'une infinité de gouttes aplaties, étalées et collantes (Ravaz, *Progrès* 1933, p. 179 : Plus grande résistance au Mildiou des vignes à feuilles bullées, retenant mieux les bouillies).

Si l'on veut atteindre des pucerons, des cochenilles, il ne suffit pas de les as-

perger de liquide ruisselant sur leur dos, mais tendre à appliquer à leurs organes le maximum de corps toxique.

L'efficacité du traitement sera donc bien plus une question de mouillabilité qu'une question de toxicité propre ou de masse, une mare de bouillie toxique non mouillante servira de patinoire à une puce d'eau, tandis qu'une goutte de la même bouillie rendue mouillante lui sera fatale.

Les mouillants utilisés à cet effet sont nombreux et de valeur d'autant plus variable qu'il y a lieu de considérer outre le mouillant lui-même la nature du corps à mouiller. Des études sur ce sujet furent entreprises par Vermorel et Danthony avant la guerre et donnèrent lieu à des communications à l'Académie des Sciences ; depuis cette époque, et surtout aujourd'hui, la question a beaucoup avancé, grâce à l'étude des mouillants pour textiles.

Les produits mouillants sont nombreux ; ce sont des produits purs, ou des combinaisons et des mélanges chimiques dont la composition est parfois mal connue ; on cite et on utilise les savons, les glucosides végétaux, le fiel, des huiles sulfonées, des résinates de soude, la gélatine, la gomme, l'albumine, des alcools supérieurs, etc...

Ces substances, ajoutées en proportion minime par rapport à la masse du vecteur, agissent en transformant certaines propriétés physiques de ce dernier et particulièrement sa tension superficielle qui, abaissée à un optimum, réalise le contact intime recherché.

La détermination de la tension superficielle des liquides peut être faite par différentes méthodes : ascension capillaire, stalagmométrie, méthode d'arrachement ; nous avons utilisé la deuxième méthode, qui satisfait mieux à nos besoins.

L'abaissement de la tension superficielle est variable suivant la nature des substances employées et de leur valeur tensioactive ; c'est ainsi qu'en milieu aqueux le fiel, à la dose de 1p. 1.000, abaisse la tension de l'eau de 1 à 0,639 tandis que le savon de Marseille à 2 p. 1.000 l'abaisse à 0,382 ; les séries de Traube montrent « la progression de la tensioactivité avec l'augmentation des chaînes carbonées dans les séries homologues ».

Outre la nature des substances employées, la tensioactivité est aussi influencée par l'état et la nature des corps en solution dans le milieu et particulièrement avec le pH de ce milieu, c'est ainsi que le savon dont nous avons chiffré la tensioactivité à 0,382 en milieu aqueux n'abaisse la tension de la bouillie bordelaise de pH = 10 qu'à 0,980 pour la même concentration. Il ne suffit donc pas de chiffrer la tensioactivité des corps en milieu aqueux, il est indispensable d'effectuer les essais dans les liquides susceptibles d'être utilisés en phytopathologie, c'est pourquoi tous nos essais ont été faits par addition des mouillants à de la bouillie bordelaise normale (2 de cuivre, 1 de chaux) = anticryptogamique, et à des émulsions d'huiles minérales = insecticides.

I. Tensioactivité et accumulation des bouillies cupriques

J'ai recherché le rapport qui pouvait exister entre la valeur de la tension superficielle des bouillies et leur accumulation sur les organes de la vigne, afin

de pouvoir déterminer par une simple mesure de tension la valeur mouillante d'un produit ajouté à une bouillie.

Voici d'abord les valeurs de tensions superficielles relatives de bouillie bordelaise normale et celles de la même bouillie ayant reçu des doses courantes de différents mouillants :

Bouillie bordelaise à 2 Cu+1 CaO	0,990
La même bouillie+savons, 200 gr. par hecto	0,980
La même bouillie+ jus de cactus	0,905
La même bouillie+ *idem*, dose double	0,887
La même bouillie+gélatine, 20 gr. par hecto	0,880
La même bouillie+fiel de chien, 200 gr. par hecto	0,880
La même bouillie+Mouillant K, 200 gr. par hecto	0,773
La même bouillie+Mouillant E, 200 gr. par hecto	0,583
La même bouillie+Mouillant B, 200 gr. par hecto	0,576
La même bouillie+Mouillant A, 200 gr. par hecto	0,572
La même bouillie+MouillantC, 200 gr. par hecto	0,543
La même bouillie+Alun, 1 kilogr. par hecto	1,09

Comme on le voit, ces déterminations nous donnent une échelle de tensioactivité relativement importante ; il est maintenant indispensable de leur opposer une réalisation pratique, en l'espèce le sulfatage de la vigne, et voir la correspondance de ces valeurs avec la quantité de cuivre adhérant au végétal, susceptible de passer en solution et persistant sur les organes, toutes choses étant égales par ailleurs.

Pour ce faire, deux méthodes furent utilisées : la pulvérisation sur plaques de verre et sur le végétal lui-même.

A. — 1° Cuivre retenu sur plaques de verre de 400 cm² après deux pluies artificielles de 0 mm. 5 (eau de pluie) :

Bouillie ordinaire	6,99	milligr. de Cuivre pur
Bouillie ordinaire+Mouillant A	13,4	— —
Bouillie ordinaire+Mouillant B	13,6	— —
Bouillie ordinaire+Mouillant C	8,5	— —
Bouillie ordinaire+Mouillant E	18,4	

2° Cuivre dosé dans chaque pluie artificielle :

Bouillie ordinaire	0,92	mmgr. sulfate de Cu p. l.
Bouillie ordinaire+Mouillant A	0,98	
Bouillie ordinaire+Mouillant B	0,99	— — —
Bouillie ordinaire+Mouillant C	1,03	— — —
Bouillie ordinaire+Mouillant E	1,02	— — —

Si l'on se reporte au travail de Branas (*Progrès* 1933, p. 375) pour le seuil de toxicité du sulfate de cuivre envers les spores du Mildiou, on constate que C et E seraient les plus actifs dans le cas de notre dilution.

En outre, en rapprochant ces chiffres de l'échelle de tensioactivité, nous constatons un optimum des valeurs tensioactives aux environs de 0,580.

Au-dessus de ce chiffre, peu d'accumulation et moins de solubilité.

Au-dessous (C), trop grande fluidité, d'où peu d'accumulation, mais grande solubilité.

B. — *Essais sur feuilles de Carignan :*

Le Carignan étant un des cépages les plus sensibles aux maladies, fut choisi ; les feuilles ont été trempées dans les bouillies, puis suspendues pour égouttage et séchage ; j'ai ensuite dosé le cuivre retenu ; voici les résultats exprimés en cuivre pur par décimètre carré de surface folliacée :

Bouillie ordinaire	4,00 mmgr. Cu par dm²
Bouillie ordinaire + savon	3,4 — — —
Bouillie ordinaire + cactus	6,2 — — —
Bouillie ordinaire + gélatine	6,7 — — —
Bouillie ordinre + fiel	6,9 — — —
Bouillie ordinaire + Mouillant A	9,7 — — —
Bouillie ordinaire + Mouillant B	8,1 — — —
Bouillie ordinaire + Mouillant C	7,2 — — —
Bouillie ordinaire + Mouillant E	8,9 — — —
Bouillie ordinaire + Mouillant X	7,6 — — —

C. — *Essais sur jeunes grappes avec bouillies cupro-arsénicales*

(Cuivre = 2, Chaux = 1, Arséniate de plomb = 1)

Bouillie avec Mouillant X	Tension	0,730	Cuivre	15,5
Bouillie avec Mouillant B	—	0,612	—	27,0
Bouillie avec Mouillant E	—	0,590	—	56,0

Le cuivre est exprimé en milligrammes de cuivre pur par 100 grammes de grappes aussi semblables que possible.

Qu'il s'agisse de bouillie bordelaise ou de bouillie cupro-arsénicale, il est flagrant que *le chifre de tension superficielle optimum pour l'accumulation par mouillage du corps toxique sur les organes de la vigne peut être fixé entre* 0,570 *et* 0,590 ; c'est ce qui résulte de nos mesures et de nos essais.

II. Tensioactivité et pouvoir mouillant des émulsions insecticides

Dans la lutte contre les insectes, que ce soient des pucerons, des cochenilles ou des larves de microlépidoptères, on utilise de plus en plus des émulsions d'huiles généralement minérales ; ces huiles, légères ou lourdes, sont livrées à l'agriculture sous forme d'émulsions plus ou moins stables, miscibles dans l'eau pour l'obtention de la dilution désirable pour les traitements.

Ces émulsions du commerce contiennent généralement 50 à 80 % d'huile pure

et sont utilisées suivant les cas et les saisons à raison de 3 à 8 % en dilution dans l'eau ou dans des bouillies.

Employées sous ce degré de dilution, ces huiles ont donné des résultats tantôt positifs, tantôt négatifs ; ces résultats contradictoires peuvent avoir leur source soit dans un mode opératoire défectueux, soit de la méconnaissance de la biologie du parasite visé, soit de l'adaptation défectueuse de l'agent mortifère au but désiré.

Si l'entomologiste est tout particulièrement désigné pour éviter de tels écueils, celui relevant de l'adaptation du traitement au parasite peut gagner à être envisagé du point de vue physicochimique ; nous avons en effet constaté l'innocuité totale de certaines émulsions sur le puceron noir de la fève, tandis que la même émulsion détruisait sans recours le puceron vert de l'artichaut ; or, en transformant les caractéristiques physicochimiques de cette émulsion, on arrivait facilement à tuer le premier puceron.

Cet exemple pourrait être répété à propos des Cochenilles de la vigne et de bien d'autres insectes.

Cette amélioration des qualités des émulsions doit être recherchée à la fois par des moyens physiques et chimiques ; il semble en effet que la puissance insecticide de ces émulsions soit fonction en partie de la nature des huiles, qui paraissent d'autant plus actives qu'elles sont à point d'ébullition plus élevé, ce qui serait corroboré par le choix que l'on fait des huiles anthracéniques, les plus lourdes dans la série.

Or, tandis qu'une émulsion d'huile légère à 2 % dans l'eau n'a qu'une tension superficielle de 0,960, une émulsion d'huile anthracénique à la même concentration voit sa tension baisser à 0,820.

Cet abaissement peut n'être pas suffisant, et le savon ici, à raison de 2 %, abaisse ce chiffre à 0,626.

D'autres corps peuvent et doivent être essayés, qui joindront leurs propriétés tensioactives à leur valeur toxique propre, substances dont on s'est soigneusement gardé jusqu'ici parce qu'on les croyait dangereuses pour le végétal, et qui se sont pourtant montrées particulièrement heureuses au cours de nos derniers essais, je veux parler des phénols et des crésols.

Ces essais que nous avons effectués à la fin de l'hiver contre des Cochenilles de la vigne, nous ont montré que des huiles anthracéniques additionnées de 10 % d'acide phénique ou de 10 % d'orthocrésols n'ont nullement incommodé la vigne, mais ont été au contraire particulièrement actives sur les Cochenilles génératrices de Fumagine.

Ces éudes demandent à être poursuivies en les étendant à d'autres insecticides pour l'amélioration de leur effet ; c'est ainsi que le sulfate de nicotine à 40 % en solution aqueuse, à raison de 250 gr. par hecto, n'a qu'une tension de 0,990 ; elle demande donc tout particulièrement d'être améliorée.

En résumé, nous pensons que l'étude physicochimique des agents de lutte contre les parasites des végétaux doit être plus soigneusement suivie, à la fois dans un but utilitaire pour une meilleure adaptation des ingrédients à chaque parasite, et dans un but économique, pour éviter de grever le budget de défense

de frais souvent lourds et parfois inopérants ; les chiffres que nous avons obtenus au cours de nos essais nous paraissent un moyen relativement simple d'atteindre ce contrôle.

Gaston Chevalier,
Ingénieur agricole, Service agrologique de l'Algérie.

P. S. — Les mouillants que j'appelle A, B, C, D, E, K, X, sont des produits commerciaux dont je ne connais ni la composition exacte ni l'origine, et qui ne m'ont été fournis qu'en petite quantité, pour réaliser mes essais. — G. C.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — **Le nouveau statut de la viticulture** (H. A.). — La chute des exportations de champagne en 1932 (P. B.). — Loi roumaine réglant **la plantation de vignes.**

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température s'est bien modifiée depuis notre dernier communiqué. Les chaleurs qu'on demandait se sont produites brusquement dès les premiers jours de juillet. Les vignes, dont la surface du sol avait été remuée après les pluies assez faibles du mois de juin, supporteront facilement les fortes chaleurs de ce mois, parce que les labours superficiels pratiqués après les pluies conservent l'humidité à l'intérieur du sol. Si on laisse au contraire le sol tassé après les pluies, le soleil et le vent ont vite desséché la petite quantité d'eau qui était tombée, et le terrain est bientôt plus sec qu'auparavant. Dans notre région, il faut, au printemps et l'été, briser la croûte qui se forme, chaque fois qu'il se produit des orages. Le viticulteur trouvera toujours son compte en procédant ainsi.

Les journées des 5 et 6 courant ont été particulièrement chaudes. Et un grand nombre de raisins qui n'étaient pas protégés par les feuilles ont été grillés dans toute la région méditerranéenne.

La maturité des raisins primeurs avance, par suite des chaleurs que nous subissons depuis le commencement du mois. On cueillera quelques raisins, dans l'Hérault, vers le 20 courant. Comme les premiers raisins se vendent bien, un certain nombre de viticulteurs font des expéditions trop tôt, avant la maturité normale. Cela nuit à notre région et rebute le consommateur de raisins.

Comme pour la fabrication du vin, nous recommandons de s'attacher à la qualité, et à la bonne présentation des produits.

Le Languedoc et l'Hérault surtout, avec le climat tempéré dont ils jouissent, la composition du sol et l'exposition des flancs de coteaux vers la mer au soleil levant, peuvent produire des raisins parfaits, très parfumés, comme le muscat de Frontignan, des raisins de table supérieurs et des vins exquis, à condition de ne pas pousser à la quantité et de prendre tous les soins voulus pour obtenir des produits irréprochables.

Si l'on avait toujours procédé de cette façon, on n'aurait pas besoin de s'adresser toujours à l'État Providence pour demander des statuts qui briment les viticulteurs, détruisent la propriété individuelle et restreignent la liberté personnelle.

L'aspect du vignoble méridional est en général satisfaisant, sauf les taches de Chlorose qui donnent à certaines vignes un aspect panaché. Peut-être, avec la chaleur que nous subissons, la « Jaunisse » disparaîtra ou s'atténuera, surtout si on a pratiqué les traitements que nous avons indiqués dans une note précédente. Les grains de raisin grossissent maintenant à vue d'œil. La chaleur a fait apparaître des taches d'Oïdium, comme nous le faisions prévoir, surtout dans les vignes qui avaient été attaquées l'année dernière et qu'on n'a pu soufrer aux époques voulues par suite des grands vents qui n'ont cessé de souffler pen-

dant tout le mois de juin et une bonne partie de mai. Si l'on avait soufré en sulfatant, nous constaterions moins de mal.

Les attaques massives de Mildiou ne se produisent pas. Elles ne s'étendront pas, si des pluies ou des brouillards ne viennent pas favoriser le développement des spores.

La main-d'œuvre va commencer à être disponible, parce que jusqu'à la vendange il n'y a pas beaucoup de travaux à faire dans le vignoble. Surtout avec les fortes chaleurs. D'ailleurs, par des températures très élevées, il ne faut pas travailler les vignes, on risquerait de provoquer des échaudages.

L'Anthracnose, dont on n'avait pas parlé depuis quelques années, a fait son apparition sur plusieurs points. Au début de la végétation, un soufrage avec un mélange de soufre et de chaux nuit au développement de l'anthracnose.

La Pyrale, la Cochylis et l'Endémis sont particulièrement plus nombreux dans certains quartiers, sans en connaître les motifs. Il faudra, comme autrefois, pratiquer et généraliser les traitements d'hiver, contre ces insectes.

A la cave, surveiller les vins qui sont encore dans les foudres ou les cuves. Avec ces grandes chaleurs, ils pourraient faire un mouvement. Surtout que les vins de cette année n'ont pas une composition toujours normale.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles continuent, malgré les chaleurs, à être assez fréquentés. On y vient surtout pour se renseigner sur les cours et échanger les impressions au sujet des débats de la Chambre sur le statut de la viticulture.

Les achats se pratiquent au ralenti. Et les cours sont presque en baisse, pour les petits vins que l'on jette sur le marché. Les derniers vins d'Algérie de la récolte 1932 s'écoulent. Nous voyons arriver des camions-citernes de très loin pour se remplir dans le port de Sète. Les chemins de fer doivent s'apercevoir de la diminution sensible du tonnage pour les transports de vins.

On entend des raisonnements les plus divers au sujet des séances de jour et de nuit que la Chambre a consacrées à la réglementation de la viticulture et du vin.

Ainsi que nous le disions la semaine dernière, la discussion du projet de loi du Gouvernement sur la viticulture n'a pas pris l'ampleur que les vives polémiques entre les viticulteurs de la Métropole et de l'Algérie faisaient prévoir. Il est vrai que les journaux politiques de la région du Midi, pour flatter leurs lecteurs, publiaient les propositions les plus extravagantes, provoquant des polémiques violentes. C'est ce grand bruit et ces violences qui ont beaucoup nui à la cause des viticulteurs méridionaux. Pendant notre séjour dans la capitale, à la veille de la discussion et au moment des débats, nous avons constaté l'atmosphère défavorable à la région méridionale.

Les débats, d'ailleurs, n'ont pas eu l'ampleur que nous supposions. On a fait des séances de nuit, probablement pour éviter les grandes discussions. Nous avons, dans certaines séances, compté à peine 60 députés présents.

En général, le statut voté ne satisfait personne.

Nous entendions à la tribune de la Chambre le président de la Commission des Boissons et certains députés parler des fraudeurs avec beaucoup de fougue, pour que cela impressionne les électeurs, alors que nous constatons depuis des années que ces mêmes députés interviennent fréquemment auprès des directeurs des Contributions indirectes et des ministres pour tirer d'embarras de gros fraudeurs ou en favoriser d'autres. Quelle comédie ! — E. F.

Le nouveau statut de la Viticulture. — Le Sénat à son tour, a étudié le projet de statut viticole adopté par la Chambre. Il n'a pas repris à son compte le principe capital de l'arrêt complet des plantations, inscrit à la proposition de loi Félix comme au projet du Gouvernement, mais qui a disparu au cours de la discussion. Comme en 1931, on a recherché le vote à tout prix, avant les vacances parlementaires, sans se rendre compte que les *concessions* ou les *compromis* consentis pour obtenir ce vote faisaient manquer le but poursuivi. C'est donc un nouveau monstre que le Parlement a enfanté, au lieu de l'œuvre saine et courageuse qui aurait seule pu conjurer la crise menaçante. La viticulture tout entière le regrettera, mais il sera trop tard.

Le Sénat a apporté quelques modifications au texte voté par la Chambre. La plus importante a été la suppression de la visite des caves des récoltants par les agents des Contributions et du service de la répression des fraudes. Sans doute cette mesure (la visite des caves) aurait été très impopulaire chez les viticulteurs ; mais le médecin se soucie-t-il de faire plaisir ou déplaisir à son malade quand il ordonne un remède indispensable. Il faudrait, à la veille de la crise qui avance à grands pas, s'opposer à tout ce qui fait « foisonner » le vin. Or, le mouillage à la cuve joue un rôle que souvent on exagère, mais qui est certain ; ces visites l'auraient certainement gêné.

En somme, le nouveau statut contient les mêmes vices que le précédent. On n'a pas arrêté les plantations, on a créé entre viticulteurs des catégories traitées différemment, on a mis à l'abri des mesures salvatrices l'énorme majorité des viticulteurs. Que pourra produire une loi qui va s'appliquer à quelques milliers seulement de producteurs alors que notre viticulture en compte plus d'un million et demi !

Constatons, bien à regret, que le redressement qui était envisagé dans le projet du gouvernement n'a pas été exécuté, parce que le Parlement n'a pas voulu modifier ses méthodes, celles qui avaient conduit au mauvais statut de 1931. Nous publierons le nouveau texte et nos lecteurs pourront voir *si*, et *comment*, l'ancien a été amélioré. Pour nous, le but que l'on disait poursuivre n'a pas été atteint. — H. A.

La chute des exportations de champagne en 1932 (1). — Nous avons publié le relevé des expéditions mensuelles de vins de Champagne et vins mousseux en 1932, et nous l'avons fait suivre des chiffres annuels des expéditions des dernières années.

Nos lecteurs ont pu constater que nos exportations de Champagne qui, en 1912, étaient *de 20 millions de bouteilles*, sont tombées, l'an dernier, *à 4 millions*.

Des chiffres publiés par l'administration des Douanes, nous extrayons, relativement à l'exportation des vins français de toute nature, en 1932 et années antérieures, les renseignements suivants :

Exportation de vins français de toutes origines

	Hectolitres		Hectolitres
1926	1.834.130	1930	1.093.979
1927	1.279.919	1931	818.176
1928	1.374.399	1932	700.284
1929	1.386.023		

Exportation des vins de Champagne et autres vins mousseux

Années	Hectolitres	Valeurs en fr.	Années	Hectolitres	Valeurs en fr.
1924	202.921	169.720.000	1929	150.973	495.078.000
1925	137.593	133.955.000	1930	125.957	367.584.000
1926	173.101	289.126.000	1931	89.413	255.086.000
1927	140.983	416.212.000	1932	52.885	123.006.000
1928	145.969	448.155.000			

La comparaison de ces chiffres fait ressortir, non seulement la réduction de volume, mais également la diminution très sensible de la valeur de nos exportations : ce qui prouve bien que la propagande à l'étranger sera faite en pure perte et que la baisse des prix ne réussira pas à provoquer une reprise des exportations tant que nos vins resteront victimes de tarifs douaniers absolument prohibitifs.

Loi roumaine réglant la plantation des vignes. — 20 avril 1932. — *Monitorul oficial*, N° 96 (22 avril 1932).

Article premier. — A partir de la publication de la présente loi dans le *Mo-*

(1) D'après le *Vigneron Champenois*.

nitorul oficial, toute nouvelle plantation de vigne, remplacement des manquants, remise en état ou reconstitution seront effectués pendant un délai de cinq ans seulement, en vertu d'une autorisation du ministère de l'Agriculture et des Domaines, direction de la viticulture.

Art. 2. — A part les impôts généraux qui grèvent les plantations nouvelles de vigne existantes, toute nouvelle plantation de vigne autorisée par le ministère conformément à l'article premier, sera soumise à un impôt annuel de 50.000 lei pour chaque hectare ou fraction d'hectare.

Les plantations de vigne actuelles avec des hybrides producteurs directs ou des plantations de vigne composées de plus de 40 % d'hybrides producteurs directs, seront, de même, soumises, en dehors des autres impôts, à une taxe annuelle de 1.000 lei par hectare, les fractions d'hectare étant comptées proportionnellement.

Art. 3. — Ne seront pas soumises au payement de la taxe prévue par l'article 2 :

a) Les remplacements de manquants jusqu'à 25 % ;

b) Les plantations d'une surface de moins de 2.500 mètres carrés et seulement si elles se trouvent dans les jardins attenant à la maison ;

c) La remise en état ou le remplacement effectués sur le terrain d'un vignoble existant déjà. Seront interdits tant le complètement de manques que la reconstitution ou le remplacement sur le même terrain des plantations d'hybrides producteurs directs, dont l'utilisation sous n'importe quelle forme reste prohibée ;

d) La reconstitution des vignobles dans les terrains sablonneux du sud de la Bessarabie et de la région de Purcari (Cetatea Alba) détruits par la gelée de l'hiver 1928-1929 ;

e) Les nouvelles plantations qui s'effectueraient dans le courant du printemps de l'année 1932 jusqu'au 31 mai 1932.

Les propriétaires sont obligés de déclarer à la chambre d'agriculture la surface labourée dans un délai de trente jours à partir de la publication de cette loi dans le *Monitorul oficial.*

La constatation se fera par les organes agricoles du ministère ou du département.

Art. 4. — Dans un délai de trois mois à partir de la publication de cette loi dans le *Monitorul oficial*, chaque propriétaire ou cultivateur de vigne sera obligé de faire une déclaration écrite à la mairie de la commune dont dépend la vigne, contenant :

a) Le nom, le prénom et le domicile du propriétaire ;

b) L'endroit où est située la vigne et ses voisinages ;

c) La surface plantée ;

d) Les variétés (greffées, indigènes ou hybrides producteurs directs) ;

e) L'âge de la vigne ;

f) Le pourcentage de manquants ;

g) La signature du propriétaire ou cultivateur déclarant.

Pour les données prévues aux alinéas c et f est admise une tolérance de 10 % en plus ou en moins.

Art. 5. — Dans chaque commune, le notaire centralisera les déclarations et les consignera dans un tableau en double (*sic*) exemplaire,

Dans un délai de trente jours à partir de l'expiration du terme pour la remise des déclarations, la mairie fera parvenir au ministère de l'Agriculture et des domaines toutes les déclarations avec un exemplaire du tableau.

Le second exemplaire sera remis à la Chambre d'agriculture du ressort et le troisième restera aux bureaux de la mairie.

Dans le cas où les déclarations ne seraient pas envoyées dans le délai prévu, le notaire est passible d'une amende de 5.000 lei.

Art. 6. — La non-déclaration dans le délai fixé ou la déclaration inexacte des indications prévues à l'article 4 seront considérées comme un manque total de déclaration et punies d'une amende de 1.000 à 10.000 lei et entraînent la perte des droits prévus par l'article 3.

(*A suivre.*)

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 175 fr. et au dessus ; 10°, 200 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus ; 9°, 220 fr. et au-dessus ; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris ; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr. ; Mâconnais, 275 à 325 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 225 à 350 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 325 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr. ; Gros plants 1932, 350 à 400 fr. la barrique de 228 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 10 fr. » à 13 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. » à 10 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (3 juillet 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 45 à 70 fr. ; Montagne, 7°5 à 8°, 70 à 85 fr. ; 8 à 9°, 95 à 105 fr. Costières, à 11°, 120 à 175 fr. Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, de » à » fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 70 à 150 fr.

Montpellier (11 juillet). — Vins rouges de 6°5 à 7°5, de 45 à 55 fr. ; 7°5 à 8°5, de 60 à 95 fr. ; Esprit de vin à 86°, à » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Béziers (10 juillet). — Plaine, 7° à 8°5, de 70 à 105 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 110 à 167 fr. ; blancs supérieurs, 150 à 165 fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (9 juillet). — Marché d'Olonzac, de 8 à 10°, de 10 fr. 50 à 15 fr. 50.

Perpignan (8 juillet). — Vins 7° à 10°, de 7 fr. » à 15 fr. » le degré.

Carcassonne (8 juillet). — De 6° à 10°, de 7 fr. » à 16 fr. » le degré.

Narbonne (9 juillet). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. » à 16 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr. ; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr. ; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr. ; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr. ; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 11 juillet. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 115 francs; orges, 60 fr. à 65 fr.; escourgeons, 59 fr. à 68 fr.; maïs, 102 fr. » à 103 fr. »; seigle, 76 fr. » à 80 fr. »; sarrasin, 78 fr. à 80 fr.; avoines, 60 fr. » à 64 fr. — Sons, 34 fr. à 39 fr. — Recoupettes, de 28 à 32 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 30 à 50 fr.; saucisse rouge, 30 à 40 fr.; sterling, 30 à 40 fr.; Rosa, 30 à 50 fr.; nouvelles ; du Midi, 70 à 90 fr.; de Bretagne, 35 à 45 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 229 fr. 50 à 230 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 16 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Mouton, 7 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 80. — Longe, de 9 fr. 50 à 15 fr. ».

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 77 fr. » à 80 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 101 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 140 fr. 100 kgs; neige, 159 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 95 à 105 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 43 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. le litre. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 250 à 400 fr. — Citrons, 250 à 320 fr. — Poires de choix, 500 à 1.300 fr.; communes, 180 à 300 fr. — Pommes communes, 80 à 200 fr. — Pommes de choix, 500 à 1.100 fr. — Raisin Thomery, 15 à 30 fr. le kilo. — Framboises, 300 à 580 fr. — Groseilles à grappes, 150 à 200 fr. — Fraises, 400 à 650 fr. — Cerises, 200 à 400 fr. — Pêches, 200 à 440 fr. — Abricots, 350 à 800 fr. — Prunes, 250 à 450 fr. — Melons de Nantes, 8 à 20 fr. la pièce. — Petits pois, 130 à 220 fr. — Haricots verts, de 150 à 600 fr. — Artichauts, 60 à 170 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 30 à 80 fr. le cent. — Carottes, de 65 à 125 fr. — Tomates, de 140 à 200 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

De jour en jour, l'amélioration progressive de la situation économique prend le pas sur tous les autres problèmes internationaux dont on cherche la solution à Londres et à Genève. Le monde reprend confiance et chaque semaine vient fortifier sa conviction que la crise s'éloigne, que les affaires reprennent et qu'une nouvelle période de prospérité ne va pas tarder à s'ouvrir.

D'aucuns se plaignent que notre marché n'ait pas suivi le boom de certaines places et n'avance que prudemment sur le chemin de la hausse. Il convient, au contraire, de le louer de son attitude, car nous aurons bien le temps de nous rattraper de nos déboires passés et mieux vaut, pour la tenue ultérieure du marché, que le terrain sur lequel nous nous avançons soit parfaitement consolidé.

Ceci dit, constatons avec satisfaction que la hausse n'est plus seulement le fait de la spéculation, mais qu'elle est due, en grande partie, aux interventions de la clientèle. Depuis quelque temps on remarque, en effet, une forte multiplication des petits ordres d'achats répartis sur tous les groupes de valeurs. C'est un indice des plus intéressants et des plus encourageants pour l'avenir, car rien de solide et de durable ne pourra être fait tant que le portefeuille n'aura pas repris le chemin de la Bourse.

Enregistrons également l'amélioration très nette qui s'est manifestée en mai dans les recouvrements d'impôts. Le total des recettes normales est sensiblement égal aux évaluations budgétaires et supérieur de 189 millions 1/2 au chiffre des impôts perçus au cours du même mois de 1932. Parmi les plus-values les plus remarquables, il y a lieu de noter le produit de la taxe sur les opérations de Bourse, celle du chiffre d'affaires et les recettes des douanes, de l'enregistrement et des postes.

Peu à peu le monde économique sort de son engourdissement et cette amélioration générale prendra un jour une importance telle que rien ne pourra prévaloir contre elle. Sachez donc profiter de ces attrayantes perspectives et achetez avant qu'il soit trop tard, après avoir pris les conseils de ceux qui sont capables de vous guider dans vos placements.

Bourse de Londres. — Le marché a accentué ses dispositions favorables au cours des premières séances de la semaine pour montrer plus de réserve par la suite. Dans l'ensemble, toutefois, la cote se présente en légère plus-value et les incertitudes qui planent sur la Conférence Economique n'ont pas arrêté l'élan du portefeuille.

On note surtout la remarquable fermeté du groupe des Mines d'Or à la suite des déclarations conciliantes du ministre sud-africain des finances. Tout excédent d'impôt au-dessus de 6 millions de livres serait remboursé aux Mines et des exemptions seraient consenties aux entreprises nouvelles et aux gisements à basse teneur. Tout le groupe a progressé sous la conduite de Rand Mines, Sub Nigel, Crown Mines et Central Mining. Bonne tenue de Rand Selection, de Simmer and Jack.

Aux Industrielles, fermeté des Métallurgiques, des Pétroles et des Grands Magasins. Symons, toujours bien tenue.

André Ply,
de la Banque de l'Union industrielle française.

PETIT COURRIER

S. A., Châteauroux. — Donnez-moi votre adresse exacte, je pourrai vous fournir une documentation concernant une valeur qui, achetée maintenant, vous permettra de réaliser d'ici quelque temps un bénéfice important.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

CUVES CIMENT-VERRE